SCHEDE TECNICHE DESCRITTIVE DEI PRODOTTI DIVISI PER LOTTI

Come prescrizione preliminare e generale valida per tutti i prodotti del presente appalto ed indicati nelle schede tecniche dei lotti di seguito indicati, si precisa che, per effetto dell'articolo 3 legge Regione Marche 23/02/2000 n. 9, nell'attività di ristorazione scolastica è vietata la somministrazione di alimenti e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

LOTTO N. 1: PASTA ALL'UOVO FRESCA E PRODOTTI SIMILARI

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche:

- devono essere consegnati pastorizzati con scadenza residua minima di almeno 6 giorni;
- devono essere confezionati in contenitori pratici ed igienici, i contenitori devono essere fabbricati con materiali riconosciuti idonei dalle leggi vigenti per il contenimento di prodotti alimentari;
- devono risultare privi di infestanti e microbiologicamente non contaminati;
- devono rispettare tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni;
- devono essere esenti da OGM;
- devono essere conformi:
 - alle norme di legge in relazione ai contaminanti chimici ed ai residui;
 - alle norme di legge sulla rintracciabilità del prodotto (il fornitore si dichiara disponibile ad inviare a richiesta una prova tracciabilità completa);
- non sono ammesse presenze di pietrischi, residui di legno, metalli, vetri, plastiche dure, ecc.

L'azienda deve aver redatto un Piano di autocontrollo almeno secondo i seguenti riferimenti: Reg. 852/2004; Codex alimentarius commission Testi base igiene alimentare 3a ed 2003 – Appendice Sistema di analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP) – Linee Guida per la sua applicazione e, ove applicabile Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo, per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale di cui al Regolamento CE 853/2004 – Accordo Governo, Regioni e Province autonome del 25.07.2012.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore, **in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna** dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

la scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per "gruppi di prodotto" purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto;

- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara **degli allergeni** presenti nel prodotto;
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni;
- d) gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE;
- e) i criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE;
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo;
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.

3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti devono essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004 e, ove applicabile, essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

3.1 PASTA FRESCA RIPIENA

La pasta all'uovo utilizzata per i prodotti ripieni deve essere omogenea, presentare un colore giallo uniforme, prodotta con uova fresche di categoria A pastorizzate, farina (tipo "0" o "00") e/o semola di grano duro proveniente da grano sano ed ottimamente pulito e di recente molitura ed ottimo stato di conservazione.

3.1.1 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI FORMATO MEDIO

Dovranno avere aspetto omogeneo e presentare dopo cottura aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Il ripieno dovrà costituire almeno il 50% del singolo prodotto (+/-3%)

Il ripieno dovrà essere al 60% di ricotta vaccina, 40% di spinaci (+/- 3%).

Le confezioni devono essere in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto.

3.1.2 TORTELLINI

I tortellini dovranno essere della misura di 2,4 cm circa.

Il ripieno deve essere composto da carni bovine, suine, pollame, formaggio grana o parmigiano reggiano, pane grattugiato, con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammelle nonché tutti i prodotti bovini chiamati quinto quarto.

Le confezioni devono essere in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto.

3.2 GNOCCHI DI PATATE FRESCHI

Gli gnocchi dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti con gnocchi di patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova) ed
- senza l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità
- essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione
- essere esenti da odori o sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione

Possono essere confezionati in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata

Le confezioni devono essere in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto.

3.3 SFOGLIA PER LASAGNE FRESCA

La pasta all'uovo utilizzata per i prodotti ripieni deve essere omogenea, presentare un colore giallo uniforme, prodotta con uova fresche di categoria A pastorizzate, farina (tipo "0" o "00") e/o semola di grano duro proveniente da grano sano ed ottimamente pulito e di recente molitura ed ottimo stato di conservazione.

La sfoglia per lasagne dovrà avere uno spessore massimo di 1.5 mm e minimo di 1 mm

I tagli devono avere le seguenti misure massime: cm 26x45.

Le confezioni devono essere in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- la data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 6 gg;
- la pasta fresca e prodotti simili freschi devono essere consegnati a temperatura uguale o minore di + 10° C e non inferiore a 0° C;
- tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti, le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza;
- tutte le confezioni devono essere integre, prive di segni di manomissione, non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni;
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità;
- il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

LOTTO N. 2: PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO CON OSSO STAGIONATO

1. PREMESSA

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche:

- le carni devono provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia, che devono essere alimentati con mangimi di produzione italiana;
- devono rispettare tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni;
- devono essere esenti da OGM;
- devono essere conformi:
 - alle norme di legge in relazione ai contaminanti chimici ed ai residui;
 - alle norme di legge sulla rintracciabilità del prodotto (il fornitore si dichiara disponibile ad inviare a richiesta una prova tracciabilità completa).

L'azienda deve aver redatto un Piano di autocontrollo almeno secondo i seguenti riferimenti: Reg.

852/2004, Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo, per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale di cui al Regolamento CE 853/2004 – Accordo Governo, Regioni e Province autonome del 25.07.2012, Codex alimentarius commission Testi base igiene alimentare 3a ed 2003 – Appendice Sistema di analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP) – Linee Guida per la sua applicazione.

NOTA: per tutti i criteri non stabiliti dalla presente scheda faranno riferimento, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate.

2. DOCUMENTAZIONE

Il fornitore, **in seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna** dovrà consegnare le SCHEDE TECNICHE dei prodotti che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

La scheda tecnica deve essere più dettagliata possibile, riconducibile al prodotto oggetto della fornitura; possono essere utilizzate schede tecniche per “gruppi di prodotto” purché chiare, comprensibili ed esaustive di tutti i prodotti consegnati. Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono comprendere almeno i seguenti criteri:

- a) denominazione del prodotto;
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara **degli allergeni** presenti nel prodotto;
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni;
- d) gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE;
- e) i criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, inibenti, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE;
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo;
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che in seguito ad apertura del preimballo.

3. CARATTERISTICHE DELLE CARNI

1. **gli animali devono essere stati alimentati con mangime NON OGM**
2. **essere stati macellati e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.**

3.1 - PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO CON OSSO STAGIONATO (disossato)

- I prosciutti non devono contenere conservanti né coloranti aggiunti
- Le cosce fresche utilizzate non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione; per refrigerazione si intende che le cosce devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna tra - 1 C° e + 4 C°
- Il prodotto stagionato si attiene alle seguenti caratteristiche chimiche a) umidità : max. 65%; b) indice di proteolisi : max. 30%; c) proteine : min. 20%
- Caratteristiche organolettiche Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta omogenea e di colore rosso rubino, Odore: gradevole, di stagionato Sapore: delicato e leggermente speziato, la persistenza aromatica è buona e la salatura equilibrata Aspetto del grasso: sodo e bianco rosato
- I prosciutti devono essere identificati mediante fascetta, sigillo o etichetta che indichi: la sede dello stabilimento di produzione (come sopra specificato), nome e ragione sociale del

produttore, ingredienti in ordine decrescente, data e lotto di produzione, numero di riconoscimento "CE" marchiato a fuoco sulla cotenna che deve rimanere ben visibile nei prosciutti consegnati alla cucina.

- Forma esteriore: tondeggiante, a coscio di pollo, privo della parte distale.
- Peso minimo: kg. 8,5
- Colore a taglio: caratteristico tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura, dal bianco puro delle parti grasse.
- Aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata e di aroma fragrante e caratteristico del prodotto locale, esente da filetti esterni ed interni.
- La ditta provvederà alla disossatura prima della consegna (max. 10 giorni prima). Sulla confezione esterna del prosciutto, applicata dopo la disossatura, deve rimanere ben visibile l'etichetta apposta dallo stabilimento che effettua l'operazione, con la relativa data di lavorazione. Tale operazione è a totale carico ed onere del fornitore.

Le confezioni non devono presentare peli o corpi estranei di varia natura, in particolare metallici (aghi, lame, ecc), parti di ossa, infestanti. Le confezioni sottovuoto non devono presentare grosse quantità di liquido da trasudazione all'interno della confezione e non devono avere difetti tipici di cattivo confezionamento o conservazione.

Il trasporto deve essere eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e non deve essere eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di almeno 3 (tre) mesi.

4. CONDIZIONI ALLA CONSEGNA

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire:

- che i prosciutti crudi siano consegnati ad una temperatura interna di massimo: + 8°;
- che tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce;
- che tutte le confezioni siano etichettate in conformità alle leggi vigenti. Le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti, se a contatto con il prodotto il materiale deve essere idoneo al contatto alimentare; sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza;
- che la data di scadenza garantisca un tempo minimo residuo dopo la consegna di 6 mesi;
- che tutte le confezioni siano integre, prive di segni di manomissione; non devono essere presenti segni di sporcizia o infestazioni;
- che sui documenti di trasporto venga riportato, per ogni prodotto, il lotto al fine di favorire il sistema di tracciabilità